



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

POMMARD 1ER CRU RUGIENS 2017

La couleur rouge dans cette parcelle provient des restes de nodules de fer qui expliquent le nom "Rugiens".



MILLÉSIME

Après un début d'année froid et sec, les températures s'élèvent rapidement fin mars, déclenchant une reprise rapide du cycle végétatif. Quelques gelées matinales impactent une partie du vignoble fin avril mais sans dégât majeur. La période de floraison se déroule en quelques jours début juin par un superbe temps. L'été est chaud et ensoleillé mais délivre quelques pluies d'orage bienvenues pour aider la plante à entrer dans le stade de véraison. Les vendanges s'effectuent début septembre avec une météo idéale et une qualité sanitaire des raisins irréprochables.

VIGNOBLE

Souvent cité pour faire partie du cercle fermé des Grands Crus, il reste la valeur référence de ce qui se fait de mieux en Côte de Beaune. Voisin de Volnay, son exposition sud-est est idéale, son inclinaison et sa faible pente permettent une maturité optimale du Pinot Noir qui se plaît sur ce type de sol brun calcaire à éboulis. Terroir de grande garde produisant un vin puissant et charpenté. Notre cuvée est construite à partir des Rugiens Haut et Bas.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire
Surface : 12,66 ha
Altitude : 250-300 m
Age moyen des vignes : 55 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

100 % raisins égrappés.

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 16 jours de cuvaison

16 mois (dont 3 mois d'assemblage en masse)

100 % en fûts de 1 vin

13,5% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Le terroir le plus connu de Pommard. Terreux, animal, fruits noirs, sous-bois sont des arômes qu'on trouve généralement dans ce vin. La bouche est puissante et charnue avec des tanins présents qui s'arrondissent après quelques années en bouteille. Un vin de longue garde.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec les viandes rouges en sauce, le gibier, les oeufs en meurette, porc rôti, ainsi que la majorité des fromages.

Température de service : 17-19°C

Date recommandée de consommation : 2021-2031

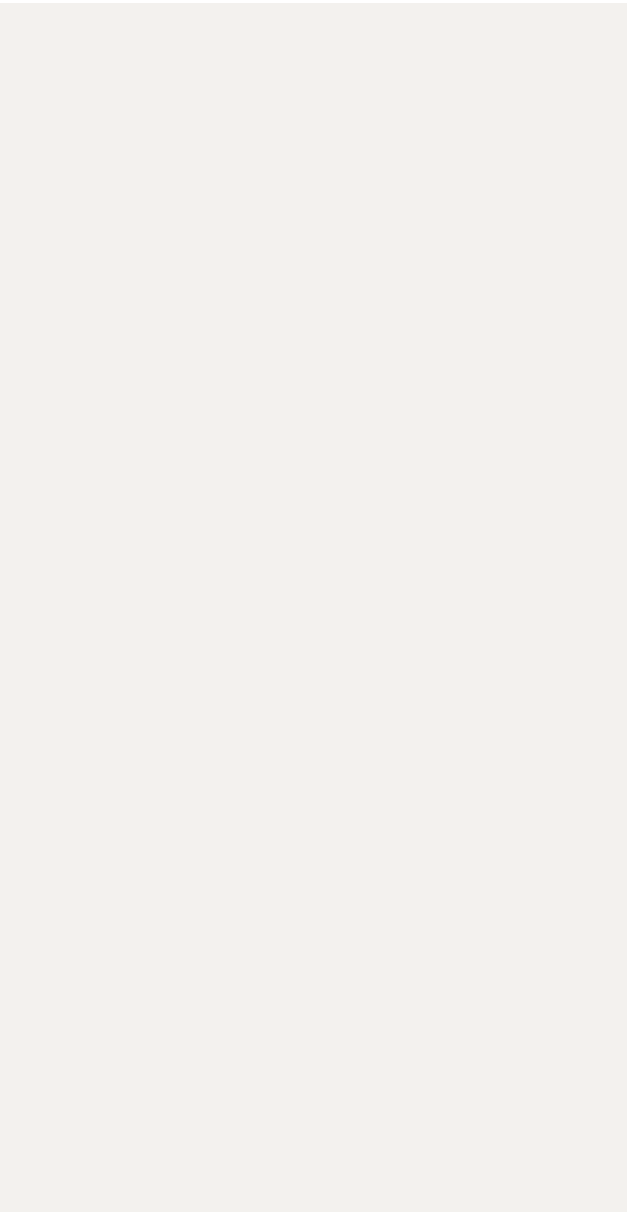
Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com



Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com